

Restaurant **Antalya** Türkische Spezialitäten

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Antalya, dem Restaurant mit dem etwas anderen Flair.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt – lassen Sie sich ausgiebig
von uns verwöhnen!

Einen guten Appetit in unserem feinen Ambiente wünscht Ihnen

Ihre Familie Tapu



Suppen-Corbolar

1. **Mercimek Corbasi**
Linsensuppe
2. **Hühnersuppe**
frisch zubereitet nach Chefkoch-Art
3. **Dügün Corbasi**
Gemüsesuppe mit Lammfleisch
nach Art des Hauses
4. **Zwiebelsuppe**
mit gedünsteten Zwiebeln,
raffiniert abgeschmeckt
5. **Tomatensuppe**
mit frischen Kräutern, pikant zubereitet

Kalte Vorspeisen

6. **Mozzarella**
Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum
und Original-Olivenöl
7. **Ezme**
scharfer Paprikasalat, eine orientalische
Spezialität
8. **Zaziki**
mit türkischem Joghurt, Gurken und Knoblauch
9. **Oliven-Peperoni**
eingelegte Oliven, Peperoni und frische Kräuter
10. **Fetakäse natur**
umhüllt mit türkischem Rinderschinken

Gemischter Vorspeisenteller vom Buffet
täglich wechselnde Delikatessen

Warme Vorspeisen

11. **Sigara Börek**
Blätterteig in Rollen, gefüllt mit Fetakäse,
Eiweiß, Dill und Petersilie
12. **Frische gefüllte Champignons**
mit Käse und Kräuterbutter gefüllt
13. **Gebackener Fetakäse**
14. **Karides Pastirmali**
3 Scampi mit Rinderschinken in einer
raffinierten Sauce im Steintopf serviert,
mit geröstetem Fladenbrot
15. **Patliçan Kisartma**
– **Auberginen und Paprika**
nach Art des Hauses gebraten, mit Zaziki
und Knoblauchsauce
16. **Datteln im Speckmantel**
17. **Yaprak Sarma**
gefüllte Weinblätter mit pikanter
Tomatensauce und Zaziki
18. **Hamsi Tabagi**
gebratene Sardellen mit Salatgarnitur
19. **Calamares**
gebraten und garniert mit Zaziki
20. **Midye Güveç – Muscheln**
mit frischen Champignons und Tomatensahnesauce,
im Steintopf serviert
21. **Seemuschelfleisch**
gebraten, mit einer Salatgarnitur
22. **Fetakäse aus dem Ofen**
mit Oliven, Peperoni, Kräutern, Olivenöl und Zwiebeln,
im Steintopf serviert



Unsere Salat-Variationen

23. **Antalya Salat**
eine Kreation knackiger Salate, garniert mit Lammfilet, türkischer Pastirma und Champignons
24. **Bosporus Salat**
eine Auswahl von Salaten mit Putenbruststreifen, knusprigem Speck und Salatdressing
25. **Bahçivan Salatasi**
eine Salatvariation mit gegrilltem Schweinefleisch, gebackenem Fetakäse und gebratenen Champignons, garniert mit unserem Hausdressing
26. **Bauernsalat**
27. **Mama Tapu Salatteller**
mit gegrillter Leber und einer Folienkartoffel
28. **Meses-Teller**
pro Person
verschiedene Vorspeisen kalt und warm kombiniert, für eine oder mehrere Personen

Beilagen

30. **Pommes, Kroketten, Reis, Röstkartoffeln**
31. **Folienkartoffel**
mit hausgemachter Kräutersauce oder Zaziki
32. **Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce**
33. **Gemüse**

Mittelanatolische Spezialitäten

Dazu mit Knoblauch geröstetes Fladenbrot und vorweg eine Salatvariation

41. **Hasan Pasa**
– raffiniertes Auberginengericht
gefüllte Aubergine mit Lamm, Zwiebeln, Petersilie und Tomatensahnesauce, im Backofen überbacken
42. **Kuzu Coban Kebab**
zartes Lamm mit Auberginen, Zucchini, Erbsen und Mais in pikanter Tomatensauce, mit Fetakäse überbacken
43. **Kuzu Sultan Kebab**
zartes Lamm mit grünen Bohnen und Kartoffeln, mit Käse überbacken
44. **Putenbrust á la Chef**
Lassen Sie sich überraschen!
45. **Osmanische Pfanne – für 2 Personen**
verschiedene schmackhafte Ofengerichte:
zartes Lamm, Putenfilet und Rindfleisch, mit Auberginen, Zucchini, Broccoli und Reis

Für unsere kleinen Gäste

Döner Kebab
mit Pommes

1 Spieß
mageres Rinderhackfleisch am Spieß mit Pommes oder Reis

1 Scheibe von der Hähnchenbrust
gegrillt, mit Pommes oder Reis

Schweinesteak
gegrillt, mit Pommes oder Reis

Schnitzel vom Schwein
mit Pommes oder Reis

Happy Fish
Fischfiguren aus Seelachs mit Pommes und Ketchup



Unsere Pfannengerichte klein normal

- 46. **Kuzu Bon Filet**
saftig gegrilltes Lammfilet in Tomatensahne sauce und mit Metaxa verfeinert, dazu Reis und Salat
- 47. **Filet Fethiye**
Schweinefilet an einer Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und Salat
- 48. **Filet Derya**
Schweinefilet in Tomatensahnesauce und mit Metaxa verfeinert, dazu Kroketten und Salat
- 49. **Filet Elmas**
Schweinefilet in Sauce Hollandaise, dazu Kroketten und Salat
- 50. **Filet Firat**
Hähnchenbrustfilet in einer feinen Sauce (auch gerne scharf), mit frischen Champignons, dazu Kroketten und Salat
- 51. **Efendi Teller**
Rinderfilet in pikant abgeschmeckter Tomaten sahnensauce und mit Metaxa verfeinert, dazu Kroketten und Salat

Döner Kebab Spezialitäten

- 52. **Döner Kebab**
mit Pommes, vorweg eine Salatvariation
- 53. **Iskender Kebab**
berühmte Spezialität aus Bursa: Döner-Kebab mit Pide und einer raffiniert abgeschmeckten Joghurttomatensauce, dazu Röstkartoffeln
- 54. **Döner Spezial**
Döner Kebab mit feiner Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Reis
- 55. **Mama Tapu Teller**
Döner Kebab im Blätterteigmantel im Ofen überbacken, dazu Röstkartoffeln
- 56. **Adana Kebab**
mageres Rinderhack am Spieß gegrillt, nach türkischer Art gewürzt, dazu Reis
- 57. **Köfte**
Hacksteak mit Käse gefüllt, dazu Zaziki, Börek und Reis
- 58. **Köfte Feta**
Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, dazu Zaziki, Börek und Reis

Grillspezialitäten vom Holzkohlegrill

Zu allen Grill-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation

- 59. **Antalya-Teller**
Döner Kebab, Lammspieß, Hühnerspieß, Lammarée und eine Gambas, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki
- 60. **Domos Sis**
3 Schweinespieße an einer mexikanischen Sauce, dazu Reis, Röstkartoffeln und Zaziki
- 61. **Sultanteller**
Döner Kebab, zwei Lammarées, dazu Reis und Zaziki



- 62. Putenbrustfilet am Spieß – über Holzkohle gegrillt**
zartes Putenbrustfilet, dazu Reis, Röstkartoffeln und Zaziki
- 63. Yalova Kebab**
Döner Kebab, Rindersteak, Schweinespieß und Köfte, dazu Reis und Zaziki
- 64. Marmara Kebab**
Döner Kebab, Schweinesteak, Hühnerfleischspieß und Köfte, dazu Zaziki und Reis
- 65. Antalya Spieß**
Rumpsteak, Putensteak, Schweinesteak, Lammkarree und 1 Gambas an einer raffinierten Champignonrahmsauce, dazu Röstkartoffeln und Zaziki
- 66. Karisik Sis Tabagi**
3 Fleischspieße mit Hack, Lamm und Huhn, dazu Reis, Pommes und Zaziki
- 67. Verschiedene Steaks feurig garniert**
Schweinesteak, Hühnersteak und Hacksteak mit einer mexikanischen Sauce, dazu Börek, Zaziki und Pommes
- 68. Lammcarrée**
gegrillte Lammkrone, dazu Börek, Röst kartoffeln und Zaziki
- 69. Ciger (Leber)**
gegrillte Leber mit gerösteten Zwiebeln und frischen Champignons, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki
- 70. Istanbul Teller**
Döner Kebab, Lammfilet, Lammspieß, Lammcarée und Hackspieß, dazu Börek, Reis und Zaziki
- 71. Lammcarrée Antalya**
Lammcarrée leicht über Holzkohle gegrillt, im Tontopf im eigenen Saft mit Champignons und Mozzarella überbacken, dazu Röstkartoffeln

- 72. Antalya-Platte für 2 Personen**
verschiedene Fleisch-Spezialitäten nach Art des Hauses, dazu Zaziki und leckeres Fladenbrot (für mehrere Personen auf Anfrage)

Antalya Filet-Spezialitäten

Zu allen Filet-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation

- 75. Sis Kebab**
Lammfilet mit Paprika und Zwiebeln am Spieß gegrillt, dazu Reis und Zaziki
- 76. Duett vom Lamm**
2 gegrillte Lammfilet und 2 gegrillte Lammkarree an einer Thymiansauce, dazu Reis und Zaziki
- 77. Lammfilet vom Königstisch**
gegrilltes Lammfilet mit Champignons und Zwiebeln in der Pfanne gedünstet an einer Sahnesauce, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki
- 78. Lammfilet á la Antalya**
Lammfilet mit frischen Champignons und Zwiebeln in der Pfanne gedünstet, dazu Spinat und Röstkartoffeln
- 79. Lammfilet gegrillt**
Lammfilet nach Art des Hauses gegrillt mit einer Pfefferrahmsauce, dazu Röstkartoffeln und Zaziki
- 80. Schweinefilet einmal anders**
zartes Schweinefilet mit Spinat und Fetakäse gefüllt, mit einer raffinierten Sauce Hollandaise, dazu Reis und Zaziki
- 81. Serenton Bonfilet**
gegrilltes Rinderfilet mit Mozzarella gefüllt, dazu gedünstete Champignons und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und Zaziki



- 82. Bonfilet Izgara**
das Feinste vom Rind nach Antalya-Art gewürzt mit diversen geschmackvollen Beilagen, dazu Zaziki
- 83. Filet Spezial**
zartes Rinder- und Schweinefilet mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis, Pommes und Zaziki
- 84. Gefülltes Schweinefilet**
zartes Schweinefilet gefüllt mit frischen Champignons, Speck und Käse, dazu Pommes und Zaziki
- 85. Gefülltes Hühnerbrustfilet**
Hühnerbrustfilet gefüllt mit Käse und Rinderschinken an eine orientalischen Sauce, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki
- 86. Piliç Izgara**
3 gegrillte Hähnchenbrust-Scheiben, dazu Börek, Reis und Zaziki
- 87. Schweinemedallions**
gegrillte Schweinemedallions mit frischen Champignons und gerösteten Zwiebeln im Bierteig an einer Pfefferrahmsauce, dazu Reis und Zaziki
- 88. Steak Bursa**
Rumpsteak mit grünem Pfeffer und Kräuterbutter, Rahmspinat, dazu Röstkartoffeln und Zaziki
- 89. Steak Adana**
Rumpsteak auf einem Bett aus frischen Champignons in würziger Metaxasauce, dazu Röstkartoffeln und Zaziki
- 90. Serenton Bonfilet**
saftiges Rindersteak zubereitet in Sauce Hollandaise, mit frischen Champignons und gerösteten Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und Zaziki

Vegetarische Köstlichkeiten

Dazu mit Knoblauch geröstetes Fladenbrot und vorweg eine Salatvariation

- 91. Biber Dolma**
– mit Käse im Ofen überbacken
Paprika gefüllt mit frischen Champignons, Erbsen und Mais
- 92. Güveç Türülü – frisch aus dem Ofen**
Zucchini, Aubergine und Kartoffeln in Tomatensahnesauce im Tontopf
- 93. Broccoli-Auflauf**
Broccoli, Kartoffeln und Tomaten in Sahnesauce, mit Käse überbacken
- 94. Gefüllte Champignons**
frische Champignons mit Käse und Kräuterbutter gefüllt

Unsere Fischgerichte

Dazu mit Knoblauch geröstetes Fladenbrot und vorweg eine Salatvariation

- 95. Dilbalik Spargel – im Tontopf**
Seezungenfilet mit Spargel, frischen Champignons und Kartoffeln in einer raffiniert abgeschmeckten Knoblauchsauce
- 96. Dilbalik Spinat – aus dem Backofen**
Seezungenfilet in feiner Kräutersauce mit Spinat und Reis
- 97. Lachs Firinda – direkt aus dem Backofen**
Lachsfilet mit Broccoli und Erbsen zubereitet in einer feinen Dillsahnesauce
- 98. Lachs Firinda Spezial aus dem Ofen**
hauchzartes Lachsfilet auf einem Gemüsebett aus Aubergine, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln, abgeschmeckt in pikanter Tomatensauce
- 99. Calamares Knoblauch**
paniert und gebraten in einer feinen Knoblauchsauce, dazu Zaziki



- 100. Zanderfilets aus dem Backofen – im Tontopf serviert**
aus frischen Champignons, Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- 101. Karides Pastirmali – im Steintopf serviert**
Scampi mit Rinderschinken in einer raffinierten Sauce
- 102. Gegrillte Scampi**
an einer herzhaften Knoblauchsauce mit Broccoli
- 103. Forelle nach Chefkoch-Art**
gegrillte Forelle mit 2 Scampi an einer Zitronensauce, dazu Gemüse
- 104. Forelle Buglama – im Ofen überbacken**
Forellenfilet mit fein gehackten Zwiebeln, Petersilie, Broccoli und Möhren
- 105. Antalya Fischplatte**
verschiedene köstliche Fisch-Spezialitäten nach Art des Hauses

Nudelgerichte

Zu allen Nudel-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation

- 106. Spaghetti Spinat**
Spaghetti mit Spinat in Käsesauce
- 107. Lachs-Nudeln**
grüne Bandnudeln mit Lachsfilet und feiner Käsesahnesauce
- 108. Köstlichkeit mit frischen Meeresfrüchten**
grüne Bandnudeln, Krabben, 3 geschälte Scampi, in Knoblauchsahnesauce
- 109. Makarna Güveç**
Butternudeln und geschnetztes Hähnchenfilet in Sahnesauce mit frischen Champignons und Speckstreifen
- 110. Tortellini Ricotta Spinat**
Tortellini gefüllt mit Käse und Spinat in einer Käsesahnesauce

Desserts

- 94. Baklava**
türkisches Blätterteiggebäck mit Sahne
- 95. Helva**
süßes Dessert mit Sahne
- 96. Früchte-Cocktailbecher**
gemischtes Eis mit Früchten und Sahne
- 97. Heiße Kirschen**
mit Vanilleeis und Sahne
- 98. Bananen-Split**
Banane mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne
- 99. Aphrodite-Eis**
eine große Portion Vanilleeis, serviert mit heißer Schokolade und Sahne
- 100. Vanilleeis**
mit heißer Himbeersauce und Sahne
- 101. Gemischtes Eis**
mit Sahne
- 102. Überbackene Apfelringe in Butter gebraten**
mit Zimt und Cointreau, mit Kirschsaff abgelöscht
- 103. Flambierte Banane**
mit Vanilleeis, Cointreau und Sahne

